

ANNO 2025

OTTOBRE

ELIOR
MENU REGIONALE
TOSCANA

i PRODOTTI TIPICI DEL MESE

Le minestre Toscane
le verdure TOSCANE

E se hai qualche ricetta di famiglia che vuoi presentare agli chef, consegna la tua ricetta in
89588.

27 ottobre - Pasta all'Aglione 1,3,6,
28 ottobre - Pappa al pomodoro 1,3,6,
29 ottobre - Fagioli all'uccelletto senese 9,13
30 ottobre - La ribollita 1,3,6,13
31 ottobre - Zuppa alla toscana 1,3,6,13

I Cenni: 1.Cottene giallo e cipolla; 2. Cipolla e cipolla; 3. Cipolla e cipolla; 4.Pesce e datterini; 5.Arca folla e datterini; 6. Salsiccia e datterini; 7.Laurea e datterini; 8.Cipolla e pomodoro; 9.Frutta a gelato e datterini; 10.Sedano e datterini; 11.Sempre e datterini; 12.Semini di sesamo e datterini; 13.Ananas e cipolla e fagioli in lattina; 14.Laurea e datterini.

SETTEMBRE

MENU REGIONALE

TRENTINO ALTO ADIGE

ELIOR presenta:

10 settembre - Speck il prosciutto affumicato e stagionato con l'aria di montagna. La ricetta viene tramandata di generazione in generazione ed è un segreto gelosamente custodito.

16 settembre - Mele il clima particolare di questo territorio è la chiave per la grandissima varietà di mele esistenti. Fra le qualità più coltivate troviamo Golden Delicious, Granny Smith e Renetta.

22 settembre - Strudel di mele 13,8

23 settembre - Arrosto di lonza alle mele

24 settembre - Risotto noci e speck 7,9

25 settembre - Spatzel alla tirolese 13,7,9

26 settembre - Piselli saltati alla tirolese

LUGLIO

MENU REGIONALE

CAMPANIA

ELIOR presenta:

21 luglio - Pizza napoletana

22 luglio - Pasta alla puttanesca

23 luglio - Salsiccia ed erbette

24 luglio - Melanzane alla scapace

25 luglio - Caprese

26 luglio - Sfogliatella

27 luglio - Pasta alla sorrentina

GIUGNO

MAGGIO

APRILE

MARZO

MENU REGIONALE

ESU

EMILIA ROMAGNA

ellor® presenta:

• PANCETTA CAVIOLI, salume tipico italiano proveniente dalla salatura della cecina del maiale. La prima testimonianza di questa lavorazione delle carni salate arriva dall'antica Roma.

• PARMIGIANO, il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapori che grazie alle sue caratteristiche autunnali si sono adattati dalla NASA come che spaziale. Il primo viaggio nello spazio avvenne nel 1969 quando due astronauti italiani ne portarono con sé un po', facendone il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciato nello spazio.

17 Marzo - Finocchi gratinati alla romagna
18 Marzo - Scaloppine al crudo di Parma
19 Marzo - Pizza con il curdo
20 Marzo - Lasagna alla biolognese
21 Marzo - Pasta all'emiliana
22 Marzo - Risotto alla parmigiana
23 Marzo - Piadina crudo e mozzarella

FEBBRAIO

MENU REGIONALE

ESU

LAZIO

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

• Focaccia alla romana un tipico piatto di cappa di verdura.
• Saltimbocca alla romana una scaloppina che piace a tutti.
• Il polpettone non potete mancare il formaggio
in ogni piatto in modo di saperne insieme.
il piacere!!

ellor®

17 febbraio - Pasta all'arrabbiata
18 febbraio - Minestra Tuscia
19 febbraio - Pasta alla puttanesca
20 febbraio - Polpettone alla romana
21 febbraio - Saltimbocca alla romana
22 febbraio - Pasta alla carbonara
23 febbraio - Crostata alla ricotta

GENNAIO

MENU REGIONALE

ESU

LIGURIA

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

• Tortello alla genovese un tipico piatto di cappa di pesce.
• Torta baciocca una torta croccante alla pietra.
• Il polpettone con patate fagiolini e formaggio
in ogni piatto in modo di saperne insieme.
il piacere!!

ellor®

20 gennaio - Pasta al pesto
21 gennaio - Vitello alla ligure
22 gennaio - Minestrone alla ligure
23 gennaio - Polpettone alla ligure
24 gennaio - Buridda alla genovesee
25 gennaio - Torta baciocca
26 gennaio - Focaccia alla genovese